

# DONNÉES MÉDIAS VIANDE ET TRAITEURS

VALABLE À PARTIR DU 01.01.2024



### Entreprises et Institutions

#### «Investir dans l'avenir de la branche charnée»

Après trois ans de succès communi-cationnels, le maître boucher Robert Thürlimann et son épouse Elisabeth vont prendre un rendez-vous décisif. Ils ont décidé de vendre leur entreprise familiale de 1000 ha, sous le nom de «Charité Metz», à l'Espagne, sous l'étiquette d'un jeune maître boucher, pour assurer l'avenir de la viande des jeunes bouchers charcutiers.

Robert et Elisabeth Thürlimann acquiescent à l'achat de la Charité Metz, sous l'étiquette d'un jeune maître boucher, pour assurer l'avenir de la viande des jeunes bouchers charcutiers.

En 1971, la viande a été considérée comme un produit de base. Depuis, elle est devenue un produit de luxe. Les consommateurs exigent plus de qualité, de fraîcheur et de transparence. Les bouchers doivent donc investir dans l'avenir de la branche charnée.

Robert et Elisabeth Thürlimann ont acquis la Charité Metz, sous l'étiquette d'un jeune maître boucher, pour assurer l'avenir de la viande des jeunes bouchers charcutiers.

En 1971, la viande a été considérée comme un produit de base. Depuis, elle est devenue un produit de luxe. Les consommateurs exigent plus de qualité, de fraîcheur et de transparence. Les bouchers doivent donc investir dans l'avenir de la branche charnée.

### Entreprises et Institutions

#### Maintenant contre les producteurs de viande

Les attentes salariales, les obligations réglementaires, les exigences croissantes des consommateurs et les défis de la production de viande sont devenus de plus en plus importants. Les producteurs de viande doivent donc investir dans l'avenir de la branche charnée.

Les attentes salariales, les obligations réglementaires, les exigences croissantes des consommateurs et les défis de la production de viande sont devenus de plus en plus importants. Les producteurs de viande doivent donc investir dans l'avenir de la branche charnée.

### Viande et Traiteurs

#### Journal Suisse des Bouchers Charcutiers

Actualité 1: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 2: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 3: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 4: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 5: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 6: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 7: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 8: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 9: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

Actualité 10: Les bouchers saluent la nouvelle réglementation de la viande.

### L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

En tant qu'organisation sectorielle et professionnelle, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV est le point de contact central pour toutes les questions relatives à l'économie charnée. Nous nous engageons pour des conditions optimales en faveur de nos membres. Le respect du comportement des consommateurs nous pousse à des modifications constantes des dispositions légales entraînant des processus d'adaptation permanents. Nous informons nos membres et les soutenons dans la mise en œuvre des dispositions légales. En outre, nos membres bénéficient de divers services et avantages.

Devenir membre et profiter!

# VIANDE ET TRAITEURS Journal

## «Viande et traiteurs» – le journal des décideurs de la branche carnée

Le journal «Viande et traiteur» paraît tous les mois avec un tirage de quelque exemplaires en tant qu'organe officiel de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSv). Il s'adresse en premier lieu aux entreprises de la branche carnée et est remis à tous les membres de l'UPSv en au moins deux exemplaires. Il va également à des entreprises, organisations et autorités concernées par le thème de la viande. Tous les apprentis ainsi que les candidats aux examens professionnels et de maîtrise reçoivent ce journal gratuitement.

«Viande et traiteurs» propose des informations d'actualité et des articles de fond dans les domaines de l'économie, de la politique, des sciences et de la formation. Il s'adresse aux entrepreneurs et cadres actifs dans les achats. On y présente d'importantes nouveautés et innovations. Les annonces des principaux fabricants et fournisseurs informent sur les nouveaux produits et leurs développements. Trois fois par an, ce journal contient, en plus, le registre pratique des fournisseurs. Parallèlement, il propose des informations sur le marché et les prix (bulletin hebdomadaire de Proviande), les offres et le marché de l'emploi. La partie en langue allemande de «Viande et traiteurs» représente un peu plus de la moitié des quelque 30 pages. Le reste est constitué par les parties en français et en italien.

### Ebene Ebbe und Flut im Wechsell

Die Aufnahme der vermarktungsrelevanten Sektoren, wie auch der Metzgereien, herrsche zumeist ein Zustand der Regelmässigkeit. In diesem Zusammenhang wiederum regelt sich die Abfallmenge vor einer neuen Herstellung, nämlich von einer Entscheidung zwischen wirtschaftlicher Schmelzgerangung und der engen Berücksichtigung der Vermarktung in der Bevölkerung um ein Wiederentkommen der Pandemie zu vermeiden.

Nachdem es wurde seit Anfang März eine Flut von Angeboten und Vorbestellungen für mediziner und politischer Ebene festgestellt, die z.T. ungeliebte Ergebnisse in diesem Zusammenhang festhalten lassen. Schmelz tritt dabei ein gewisser konventioneller Nachschubfaktor, was das gegenseitig effektive (Fleischer vor Metzgereien, Metzgereien vor Fleischern) Interesse zeigen kann. Dies ist die persönliche Aufwertung dieser, die wiederum massive finanzielle Aufwendungen nach sich zieht, was wiederum nicht weniger ist als ein Teil der bewusst gesteuerten. Ähnliches zeigt sich wieder auch beim Nachschub der weiteren eintreffenden Erträge der Grenze. Das zugrundeliegende Bewusstsein breiter Bevölkerungsschichten für die finanzielle Wirtschaftlichkeit ist ein wichtiger Faktor für unsere Fleischbranche, nicht ohne je ganz gut zu sein.

Es ist ein gutes Gefühl, wieder ein Stück Normalität zurückzugewinnen und sich dabei den neuen Herausforderungen der Zeit zu stellen – sein Ziel! Dennoch sollte man sich der Grundstruktur unserer Gesellschaft nicht überfordern lassen, sondern sie in gewisser Weise neu zu denken und sie in einem anderen Licht zu betrachten.



Die Aufgabenerfüllung für den Wechsell nicht erfüllt, wird seine Tätigkeit auf Vorkaufplatz gesteuert.

Schweizer ebenfalls viel Interesse, was die Metzgereien betrifft. In der Zeit des Lockdowns sind die Metzgereien, wie es jeweils beim TWT der Fall war, wiederum ein wichtiger Faktor. «Viel» können die Metzgereien vorbestellen, was sich wiederum in Fleischwaren zeigen kann. Das ist ein wichtiger Faktor, was die Metzgereien betrifft. In der Zeit des Lockdowns sind die Metzgereien, wie es jeweils beim TWT der Fall war, wiederum ein wichtiger Faktor. «Viel» können die Metzgereien vorbestellen, was sich wiederum in Fleischwaren zeigen kann. Das ist ein wichtiger Faktor, was die Metzgereien betrifft.

Die Metzgereien sind in der Branche ein wichtiger Faktor. In der Zeit des Lockdowns sind die Metzgereien, wie es jeweils beim TWT der Fall war, wiederum ein wichtiger Faktor. «Viel» können die Metzgereien vorbestellen, was sich wiederum in Fleischwaren zeigen kann. Das ist ein wichtiger Faktor, was die Metzgereien betrifft.

Während der Corona-Krise...

### Schlachtung trächtiger Rinder und Kühe vermeiden



Christine Jost Boller und Leonora Schweizer arbeiten die fertigen Produkte gerne unter der Lupe.

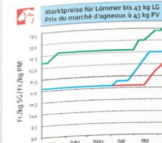
Schlachtungen von trächtigen Rindern und Kühen sind zu vermeiden. Die Angaben zur Schlachtung von trächtigen Tieren sind in der Schweiz zu vermeiden. Die Angaben zur Schlachtung von trächtigen Tieren sind in der Schweiz zu vermeiden. Die Angaben zur Schlachtung von trächtigen Tieren sind in der Schweiz zu vermeiden.



Es gilt zu verhindern, dass gesunde trächtige Tiere zur Schlachtung kommen.

Zusätzliche Informationen...

Proviande...



Produkt	Einheit	Preis
...	...	...

Produkt	Einheit	Preis
...	...	...

Produkt	Einheit	Preis
...	...	...

### Schweinefleisch

Schweinefleisch ist in der Schweiz...

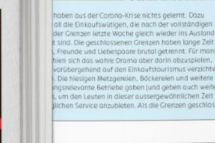
2,2 Kilogramm pro Kopf...

Belebte Korporativate wie...

Belebte Korporativate wie...



Gehen Sie beim Gärtnern schnittig an Arbeit...



Produkt	Einheit	Preis
...	...	...

Produkt	Einheit	Preis
...	...	...

Produkt	Einheit	Preis
...	...	...

### Fleischmarkt

Schweizer Schweinefleisch 2019 auf einen Blick...

11,3% des Fleischkonsums...

2,2 Kilogramm pro Kopf...

Belebte Korporativate wie...



Gehen Sie beim Gärtnern schnittig an Arbeit...

Plus d'informations sur notre page internet www.sff.ch

## *La maison d'édition*



L'Union Professionnelle Suisse de la Viande est l'organisation faîtière du secteur et des employeurs de l'ensemble de la branche carnée. Elle est issue du regroupement de l'Union suisse des maîtres bouchers et du groupe des associations de l'industrie carnée. L'UPSv est par conséquent représentative de l'ensemble de la branche carnée. Elle défend les intérêts de l'artisanat, de l'industrie et des entreprises du commerce de gros et de détail de viande et de produits carnés.

La branche carnée transforme environ un tiers de l'ensemble des produits finaux de l'agriculture et représente ainsi, avec l'industrie laitière, la plus importante productrice de denrées alimentaires à partir de matières premières suisses. L'activité des entreprises de notre secteur va de la production de viande dans des abattoirs à la viande prête pour la vente, en passant par le dépeçage, et de la production de charcuterie, de produits préparés et d'autres produits carnés au commerce de détail et au service traiteur, en passant par le commerce de gros.

Plus de 24 000 employés dans près de 1000 entreprises proposent leurs services aux consommateurs et assurent la transformation des produits agricoles primaires dans le cadre d'une chaîne de création de valeur ajoutée optimisée, pour en faire des produits répondant à la demande, pour une valeur de marché d'environ 10 milliards de francs.

# DONNÉES MÉDIAS

## Aspects techniques

### Tirage

3088 ex. distribués  
(certifié REMP)

### Language

Allemand/Français/Italien

### Caractéristiques techniques

Format: 235 x 320 mm  
Format de composition: 202 x 280 mm  
Papier: De journal, Snowprint

### Matériel d'impression

PDF/X-4 selon la norme ISO 15930-7  
300 dpi, CMJN, polices intégrées,  
Découpe 3 mm  
Guide sous [pdfx-ready.ch](https://pdfx-ready.ch)

### Imprimerie

CH Media Print AG, St. Gallen

### Conditions générales

Voir sur [staempfli.com/donnees-medias](https://staempfli.com/donnees-medias)

### Frais administratifs

Si des annonces sont modifiées ou annulées après la date butoir, nous facturons un forfait pour frais administratifs.

### Traitement de données / mise en page

Les adaptations, prestations créatives (traitement d'image et de texte, etc.) sont facturées séparément en fonction du travail effectif

### Editeur/rédaction

Union professionnelle suisse de la viande (UPSV)  
Ringstrasse 12  
8600 Dübendorf  
Adresse postale :  
Boîte postale  
8031 Zurich  
Tél. +41 58 521 53 00  
[media@sff.ch](mailto:media@sff.ch)  
[sff.ch](https://sff.ch)



éditeur en chef  
Allan Goncalves da Silva

### Rabais/commission

Rabais de répétition  
3 x 5 % | 6 x 10 % | 13 x 15 % | 25 x 20 %  
(changement de format et de sujet possible)

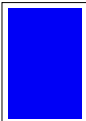
Rabais pour les membres  
20 % de rabais (valable uniquement pour les offres d'emploi)

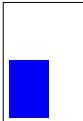
Commission de conseiller  
Pour les agences publicitaires et intermédiaires reconnus,  
10 % du montant net

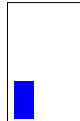
*Prix des annonces en CHF, sans 8,1 % de TVA*

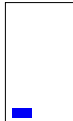
# Formats et prix

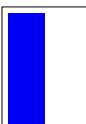
## Prix


<b>1/1 page</b>	
202 x 280 mm	
noir-blanc 2600.-	
en couleurs 3130.-	

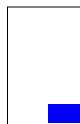
<b>1/4 page verticale</b>	
99 x 138 mm	
noir-blanc 670.-	
en couleurs 890.-	

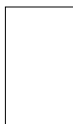
<b>1/12 page verticale</b>	
47 x 99 mm	
noir-blanc 230.-	
en couleurs 240.-	

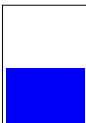
<b>1/32 page horizontale</b>	
47 x 20 mm	
noir-blanc 110.-	
en couleurs 110.-	

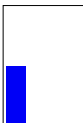
<b>1/2 page verticale</b>	
99 x 280 mm	
noir-blanc 1300.-	
en couleurs 1620.-	

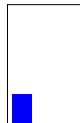
<b>1/4 page horizontale</b>	
202 x 68 mm	
noir-blanc 670.-	
en couleurs 890.-	

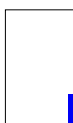
<b>1/12 page horizontale</b>	
99 x 47 mm	
noir-blanc 230.-	
en couleurs 240.-	

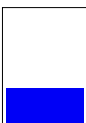
<b>Champ pour le titre en haut</b>	
25 x 52 mm	
noir-blanc 500.-	
en couleurs 600.-	

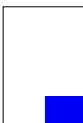
<b>1/2 page horizontale</b>	
202 x 138 mm	
noir-blanc 1300.-	
en couleurs 1620.-	

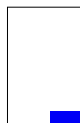
<b>1/8 page verticale</b>	
47 x 138 mm	
noir-blanc 340.-	
en couleurs 450.-	

<b>1/16 page verticale</b>	
47 x 68 mm	
noir-blanc 170.-	
en couleurs 180.-	

<b>Champ pour le titre en bas</b>	
47 x 68 mm	
noir-blanc 320.-	
en couleurs 420.-	

<b>1/3 page</b>	
202 x 92 mm	
noir-blanc 890.-	
en couleurs 1100.-	

<b>1/8 page horizontale</b>	
99 x 68 mm	
noir-blanc 340.-	
en couleurs 450.-	

<b>1/16 page horizontale</b>	
99 x 33 mm	
noir-blanc 170.-	
en couleurs 180.-	

## Parution et délais

« Viande et traiteurs » paraît tous les mois.

Délai de publication des annonces le lundi jusqu'à 17 heures

Edition	Dates de parution	Thèmes rédactionnels principaux
1	29.01.2024	Conviences,emballage take-away,recipients
2	26.02.2024	Solutions numériques,sites web,boutique en ligne
3	25.03.2024	La saison des barbecues,Eqices.marinades ,additifs
4*	29.04.2024	Production de produits carnès,Abattage et découpe ,Boyaux,fumag,cuisson,salage,machines,outils,récipients,emballage et, Répertoire des fournisseurs
5	27.05.2024	Service des fêtes et restaurations,traiteurs,poissons,fruits de mer et épicerie fine
6	24.06.2024	Les encarts dans l assortiment,Ce que les boucheries vendent en plus de la viande,des innovations en matière de services et de produits dans tous les domaines
7	29.07.2024	Aménagement de magasins,équipements de magasins et d entrepôts ,informatique, caisses enregistreuses et balances,hygiène
8*	26.08.2024	Service des fêtes et restaurations,épicerie fine, Répertoire des fournisseurs
9	30.09.2024	Comptoir de viande,plats,présentation des ventes
10	28.10.2024	Affaires festives les accompagnements dans l assortiment
11	25.11.2024	Transport et logistique ,Véhicules commerciaux,gestion d entrepôt,réfrigération/climatisation,Informatique
12*	16.12.2024	Joyeux Noël et bonneannée, Répertoire des fournisseurs

\* avec registre des entreprises

# Prix spéciaux

## Annonces publicitaires

1/2 page	2450.–	2770.–
1/4 page	1260.–	1470.–
1/8 page	630.–	735.–
1/12 page	430.–	530.–
1/16 page	320.–	420.–

## Suppléments (jusqu'à 50 g)

Annonces sous chiffre CHF 40.– (exclu du rabais)

## Encarts (jusqu'à 50 g)

Tirage pour le calcul: 4000 exemplaires

Coûts publicitaires	3533.–
Coûts techniques	247.–
Port (exclu du rabais)	440.–
Total	4220.–

Encarts lourds sur demande. Format maximum: 235 x 320 mm

## Offres d'emploi imprimées et en ligne (placement de base)

en ligne 30 jours

Structure/commentaires		Offre valable pour		Coûts en CHF		Durée
Base	Logo	Imprimé	En ligne	Imprimé	En ligne	
Imprimé: parution mois	Format: 130 x 130 px 300 dpi CMYK	Oui	Oui	Selon prix brut (version imprimée obligatoire, en ligne alors gratuite)	Gratuit prestation supplémentaire gratuite	30 jours
				Imprimer seulement 20% de réduction		

## NOUVEAU : Supplément médias sociaux CHF 50.00 (LinkedIn et Facebook)

## Registre des entreprises (inscription de base)

Structure/commentaires		Offre valable pour		Coûts en CHF		Durée
Base	Adresse	Imprimé	En ligne	Imprimé et en ligne		
Taille: 130 x 130 px 300 dpi CMYK	Nom de l'entreprise Rue Code postal Lieu Téléphone Fax E-mail URL	Oui	Oui (version imprimée obligatoire, en ligne alors gratuite)	Mention de base	550.–	1 année
				Chaque rubrique supplémentaire	60.–	

## Parution

29.04.2024, 26.08.2024, 16.12.2024

## En ligne

### Possibilité de placer un bandeau publicitaire

Grand bandeau: 220 x 440 pixels/Petit bandeau: 200 x 220 pixels  
Typon en format GIF ou JPEG avec lien vers son propre site internet

Page d'accueil <a href="https://carnasuisse.ch">carnasuisse.ch</a>		Emplois <a href="https://carnasuisse.ch/fr/emplois">carnasuisse.ch/fr/emplois</a>		Fournisseurs <a href="https://carnasuisse.ch/fr/fournisseurs">https://carnasuisse.ch/fr/fournisseurs</a>				
Bandeau	Coûts en CHF		Coûts en CHF		Coûts en CHF			
	Fixe	Variable	Fixe	Variable	Page d'accueil fixe	Page de rubrique fixe	Page d'accueil variable	Page de rubrique variable
Grand	3500.-	1980.-	2570.-	1540.-	1640.-	370.-	980.-	220.-
Petit	-	-	1400.-	840.-	800.-	200.-	480.-	120.-

Bandeau fixe: seulement votre bandeau dans ce champ  
Touchez votre groupe cible avec un bandeau sur [ups.ch](https://www.ups.ch)! Nous vous conseillerons volontiers.

### Bannière de la newsletter

Nouveau : chaque semaine, le mardi

Destinataires environ 900 adresses,  
Allemand 811, Français 247, Italien 56

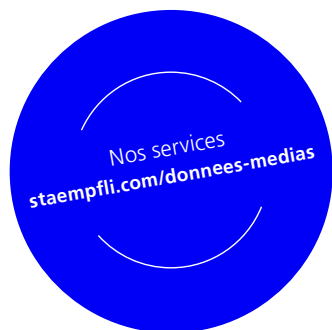
Données techniques:	Largeur: 540 px Hauteur: 130 px Taille du fichier: max. 150 kb Format: fichier png (pas de bannière animée possible)
Tarif:	pro insertion: 600.- 2-4 insertions: 10 % de rabais de volume
Coûts supplémentaires:	Les bannières qui n'ont pas été livrées au bon format seront facturées selon les charges effectives (120.-/heure).



# Prenez contact avec nous

Les médias spécialisés sont notre domaine. Nous commercialisons leurs espaces publicitaires électroniques et imprimés, ainsi que les portails et canaux associés. Ce faisant, nous sommes en contact étroit avec les éditeurs, les rédactions et vous, les clients publicitaires. Notre objectif est votre réussite. Nous sommes heureux de vous conseiller tout au long du processus, de la conception jusqu'à la mise en œuvre. Nous connaissons les exigences et les particularités des différentes publications, portails et formats publicitaires. C'est ainsi que nous assurons que votre message apparaît avec le meilleur design, au bon endroit, dans le format souhaité, au bon moment et dans le bon support publicitaire.

Vous souhaitez une consultation globale, un calcul des coûts ou vous avez d'autres questions concernant l'offre ? N'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes impatients de vous entendre.



---

## Vos personnes de contact chez Stämpfli Communication

---



**Christian Hauff**

Responsable Conseil et  
commercialisation médias

Tél. +41 44 403 44 61

[mediavermarktung@staempfli.com](mailto:mediavermarktung@staempfli.com)



**Willy Beutler**

Responsable Conseil et  
commercialisation médias

Tél. +41 31 300 63 82

[mediavermarktung@staempfli.com](mailto:mediavermarktung@staempfli.com)

**Stämpfli Communication**

Wölflistrasse 1  
Case postale  
3001 Berne  
+41 31 300 66 66

Hertistrasse 3  
8304 Wallisellen  
+41 44 309 90 90

[info@staempfli.com](mailto:info@staempfli.com)  
[www.staempfli.com](http://www.staempfli.com)